piste & habi vn pocha dacqua rosata/ &
vn pocho di brodo di Ruso quando/ e
presso ch cotto & co questo distempera-
rai le dutte umandole/ & passarale per
la stamegna/ & pigliarai del ruso octo on-
cie/ & cotto ch sia dimacinarai molto/ &
bene co lamandole agiognendoui doi
once de lacuito bianchó/ & vna quarta
di farina damutto/ overo vn pocho .do
ua di luccio passato per lastamegna
como e detto disopra & vna meza di
Zuccharo/ Item vna mezza oncia de
pignoli mondati & rotti vn pocho nel
mortale/ ma no pisti/ Et tutte queste
cose le mescolarai i seme le metterai
accocer co vna crosta di sotto/ Et qua-
do sera meza cotta gli metterai disop
de le lasagne secche ben sottili/ Et for-
nuta dicocer gli metterai sopra del Zuc
charo/ & dellacqua rosata/ Et nota ch
questa torta non vole essere troppo cotta.

Arai cocer vna libra de cici rosci/ & pistali
molto bene/ & colsuo brodo/ & co vn po-
cha dacqua rosata/ gli passarai per vna
stamegna bene stretta/ & habi vna li-
bra de amandole ben mondate/ & bua-
che piste molto bene per ch no se vogliо
no passar per lastamegna/ & co esse si
vol pistar doi once di vua passa/ & tre
o quattro fiche secche/ Item vn oncia
& meza di pignoli rotti vn pocho &
non pisti giognendoli del Zucchar del
lacqua rosata de la camella/ & del Zen-
zeuero/ mescolando bene tutte queste
cose i seme/ Et per farla prender lico-
rarai de la farina damutto ó dilloua
del luccio como e detto disopra & met-
tirala accocer co vna crosta di sotto/ &
quando ti par presso ch cotta gli metti-
rai suso del Zuccharo & dellacqua ro
sata/ & darali anchora disopra vna
bona calda di foco/ Et nota ch questa
torta vole esser bassa.

Torta di pesce feratelli/ et latte di pesce.

A lessar il pesce co questi i teriori. & habi
vna libra di pesetti cotti allesso & pistati
molto bene & passarali per lastamegna
& simelemente pista il pesce/ li fucatelli
dlatte cauandone ben fora tutte le
spine/ & hauendo ova di trutta/ ó
di tenca seranno bone ametter & pista-
r con queste altre cose/ Poi habi del
petroscllo & de lamaiorana/ & battuta
menuta la metterai a pistar i seme nel
mortale/ agiogendoui del Zuccharo del
Zenzeuero/ & Canella quanto bisogna/
a bastanza/ & co vn pocha dacqua rosata
mescolarai & i corporarai bene tutte
queste cose i seme/ & farai cocer questa
torta ad ascio & ch sia ben cotta/ obser-
uando lordine piu volte dutto in questi